



410986S-2025



郑州烹小鲜食品有限公司企业标准

Q/ZPS 0011S-2025

# 方便藻类料包

2025-04-02 发布

2025-04-02 实施

郑州烹小鲜食品有限公司 发布

## 前 言

本标准由郑州烹小鲜食品有限公司提出并起草。

本标准主要起草人：肖作斌。

H N

Q B

# 方便藻类料包

## 1 范围

本标准规定了方便藻类料包的分类、要求、检验方法、检验规则等。

本标准适用于以脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔、脱水海白菜中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入脱水蔬菜[葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、荆芥、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹(小香芹)、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面(圈或片)、玉米、芥蓝、百合、蒜片、黄花菜中的一种或几种]、脱水食用菌(双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种)、脱水腌渍菜类(腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种)、可食用脱水水产动物制品(虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种)、脱水肉制品类(猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种)、脱水蛋制品类(调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种)、脱水奶制品类(奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种)、干枸杞、干制水果(红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃中的一种或几种)、奇亚籽、响铃(豆制品)、油泡(豆制品)、烤麸、豆泡(豆制品)、脱水豆制品【膨化豆制品(豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种)、豆腐、豆皮中的一种或几种】、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片(粒)中的一种或几种,添加或不添加食用淀粉(小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种)、预糊化淀粉、粉丝、粉条、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、乳粉、酱油粉、醋粉、番茄粉、葱粉、蒜粉中的一种或几种,经调配、混合搅拌或不混合搅拌、筛选或不筛选、灭菌或不灭菌、包装加工而成的即食或非即食方便藻类料包。

根据原辅料不同可分为不同产品。

## 2 要求

### 2.1 原辅料要求

2.1.1 脱水藻类应符合 GB 19643 的规定。

2.1.2 脱水蔬菜应符合 NY/T 714 的规定。

2.1.3 脱水食用菌应符合 GB 7099 的规定。

- 2.1.4脱水腌渍菜类应符合 GB 2714 的规定。
- 2.1.5可食用脱水水产动物制品应符合 GB 10136 的规定。
- 2.1.6脱水肉制品类应符合 GB/T 23969 的规定。
- 2.1.7脱水蛋制品类应符合 GB 2749 的规定。
- 2.1.8奶酪片/粒应符合 GB 5420 的规定。
- 2.1.9奶片/粒应符合 DBS15/ 009 的规定。
- 2.1.10干枸杞应符合 GB/T 18672 的规定。
- 2.1.11干制水果应符合 GB 16325 的规定。
- 2.1.12奇亚籽、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆应符合 GB 19300 的规定。
- 2.1.13响铃(豆制品)、油泡(豆制品)、烤麸、豆泡(豆制品)、脱水豆制品应符合 GB 2712 的规定。
- 2.1.14调味植物蛋白片(粒)应符合 GB 20371 的规定。
- 2.1.15食用淀粉、预糊化淀粉应符合 GB 31637 的规定。
- 2.1.16粉丝、粉条应符合 GB 2713 的规定。
- 2.1.17麦芽糊精应符合 GB/T 20882.6 和 GB 15203 的规定。
- 2.1.18食用盐应符合 GB/T 5461 和 GB 2721 的规定。
- 2.1.19白砂糖应符合 GB/T 317 和 GB 13104 的规定。
- 2.1.20鸡精应符合 SB/T 10371 的规定。
- 2.1.21味精应符合 GB 2720 的规定。
- 2.1.22乳粉应符合 GB 19644 的规定。
- 2.1.23酱油粉、醋粉应符合 GB 31644 的规定。
- 2.1.24番茄粉应符合 NY/T 1884 的规定。
- 2.1.25葱粉、蒜粉应符合 GB/T 15691 的规定。

## 2.2 感官要求

感官要求应符合表 1 的规定。

表1 感官要求

项目	要 求	检验方法
性状	具有产品应有的性状	取样品适量,将其倒入一白色瓷盘中,自然光下用肉眼观察性状、色泽、杂质,嗅其气味,然后以温开水漱口,品其滋味
色泽	具有产品应有的色泽	
气、滋味	具有产品应有的气味、滋味,无异味	
杂质	无正常视力可见的外来杂质	

## 2.3 理化指标

理化指标应符合表 2 的规定。

表2 理化指标

项 目	指 标	检验方法
水分, %	$\leq$ 14 (脱水紫菜单一产品) 10 (脱水裙带菜单一产品) 20 (脱水海带单一产品) 25 (其它产品)	GB 5009.3
铅*(以Pb计), mg/kg	$\leq$ 0.9	GB 5009.12

注: \*指标严于食品安全国家标准GB 2762的规定。

#### 2.4 微生物限量

即食产品微生物限量应符合表3的规定。

表3 微生物限量

项 目	采样方案 <sup>a</sup> 及限量				检验方法
	n	c	m	M	
菌落总数, CFU/g	5	2	$3 \times 10^4$	$10^5$	GB 4789.2
大肠菌群, CFU/g	5	1	20	30	GB 4789.3
霉菌, CFU/g	$\leq$	$3 \times 10^2$			GB 4789.15
沙门氏菌, /25g	5	0	0	-	GB 4789.4

注: a 样品的采样及处理按 GB 4789.1 执行。

#### 2.5 净含量及允许短缺量

净含量及允许短缺量应符合 JJF 1070 的规定。

#### 2.6 生产加工过程的卫生要求

应符合 GB 14881 的规定。

#### 2.7 其它要求

食品添加剂的使用应符合 GB 2760 的规定; 真菌毒素限量应符合 GB 2761 的规定; 污染物限量应符合 GB 2762 的规定; 农药残留量应符合 GB 2763 的规定; 兽药残留量应符合 GB 31650 的规定

### 3 检验

出厂检验项目为: 感官要求、净含量及允许短缺量、水分、菌落总数(即食产品)、大肠菌群(即食产品)。型式检验按国家有关规定执行。

## 编制说明

本标准适用于以脱水藻类（脱水裙带菜、脱水紫菜、脱水海带、脱水海苔、脱水海白菜中的一种或几种）为主要原料，加入或不加入脱水蔬菜[葱、卷心菜、青梗菜、高丽菜、万年青、菠菜、香菜、生菜、苋菜、茼蒿、油麦菜、白菜、油菜、万年青、雪菜、韭菜、蒜苗、蒜黄、萝卜苗、豌豆苗、豌豆芽、薄荷叶、芝麻叶、芥菜、罗勒、紫苏、香椿芽、香椿苗、荆芥、莼菜、洋葱、胡萝卜、萝卜、牛蒡根、姜、芹菜、欧芹(小香芹)、黄瓜、冬瓜、南瓜、笋瓜、西葫芦、苦瓜、丝瓜、土豆、西兰花、花椰菜、甘蓝、芥菜、四季豆、毛豆、蚕豆、豌豆、青豆、长豇豆、扁豆、油豆角、菜豆、蒜苔、马铃薯、甘薯、紫薯、木薯、山药、香芋、芋头、茭白、竹笋、芦笋、莲藕、绿豆芽、黄豆芽、豌豆尖、荸荠、菱角、番茄片、黄秋葵、茄子、辣椒、甜椒、彩椒、辣椒面（圈或片）、玉米、芥蓝、百合、蒜片、黄花菜中的一种或几种]、脱水食用菌（双孢菇、滑菇、榛蘑、香菇、白玉菇、蟹味菇、松茸、平菇、草菇、金针菇、茶树菇、杏鲍菇、黑木耳、银耳、竹荪、猴头菌、美味牛肝菌、牛舌菌、羊肚菌、蛹虫草中的一种或几种）、脱水腌渍菜类（腌渍白菜、腌渍萝卜、腌渍辣椒、腌渍黄瓜中的一种或几种）、可食用脱水水产动物制品（虾皮、虾干、虾仁、鱼板、鱿鱼片、蟹味棒、鱼肉、扇贝肉、蛤蜊肉中的一种或几种）、脱水肉制品类（猪肉粒/片、牛肉粒/片、鸡肉粒/片、羊肉粒/片中的一种或几种）、脱水蛋制品类（调味鸡蛋粒、皮蛋干/粒、脱水鸡蛋粒中的一种或几种）、脱水奶制品类（奶酪片/粒、奶片/粒中的一种或多种）、干枸杞、干制水果（红枣、柠檬、苹果、香蕉、芒果、黄桃中的一种或几种）、奇亚籽、响铃（豆制品）、油泡（豆制品）、烤麸、豆泡（豆制品）、脱水豆制品【膨化豆制品（豆段、豆丁、豆丝、豆片中的一种或几种）、豆腐、豆皮中的一种或几种】、炒芝麻、花生豆、炒黄豆、炒鹰嘴豆、炒豌豆、调味植物蛋白片(粒)中的一种或几种，添加或不添加食用淀粉（小麦淀粉、玉米淀粉、绿豆淀粉、马铃薯淀粉、红薯淀粉中的一种或几种）、预糊化淀粉、粉丝、粉条、麦芽糊精、食用盐、白砂糖、鸡精、味精、乳粉、酱油粉、醋粉、番茄粉、葱粉、蒜粉中的一种或几种，经调配、混合搅拌或不混合搅拌、筛选或不筛选、灭菌或不灭菌、包装加工而成的即食或非即食方便藻类料包。

根据《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国标准化法》的有关规定，参照GB 19643《食品安全国家标准 藻类及其制品》制订本企业标准，作为组织生产、质量控制和监督检查依据。

本标准中铅指标严于食品安全国家标准 GB 2762 的规定。

郑州烹小鲜食品有限公司